



## **TECNICO ESPERTO IN GESTIONE DEI SISTEMI DI QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE - Percorso formativo riservato al canale universitario**

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE  
SubSettore ISFOL: 1306 - Varie industria alimentare  
Codice Profilo: 130609

### **Descrizione**

E' una professionalità che opera nel settore delle produzioni alimentari e in particolare nel controllo di qualità. Effettua valutazioni e audit secondo gli standard IFS (International Food Standard) e BRC (British Retail Consortium). Coordina e partecipa alle attività gestionali per la qualità con competenze analitiche e normativo procedurali; interviene nella creazione e nella guida di un sistema di gestione dell'attività produttiva focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria.

### **Codice ISFOL (comparto)**

1306 - Varie industria alimentare

### **Codice ATECO**

DA15 - INDUSTRIE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

**Tipologia:** Modulo Professionalizzante

**Livello europeo qualifica:** IV.c

### **Riferimenti normativi**

Regolamento (CE) n. 178/2002; D. lgs. 26/05/1997 n. 155 in attuazione della direttiva 93/43/CEE; Piano Sanitario Regionale della Regione Toscana; L.R. 28/97 e relative delibere di programmazione annuale.

### **Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)**

	<b>obiettivi competenze</b>	<b>aree di sapere</b>
1	Conoscere il linguaggio tecnico in lingua inglese per la certificazione dei prodotti di qualità del settore alimentare.	L'inglese tecnico: terminologie specifiche inerenti il settore alimentare.
2	Conoscere i principali strumenti di navigazione internet, saper consultare le banche dati e i principali siti ufficiali europei relativi alla sicurezza alimentare. Essere in grado di utilizzare il pacchetto office.	Le applicazioni informatiche: i principali programmi informatici.
3	Conoscere la normativa sulla tutela dei comparti acqua, aria e suolo.	La legislazione ambientale e le normative inerenti.

**Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI )**

	<b>obiettivi competenze</b>	<b>aree di sapere</b>
1	Essere in grado di determinare i principali parametri chimico-fisici e microbiologici di un'acqua.	L'Idrologia: le caratteristiche delle acque superficiali e sotterranee.
2	Conoscere la composizione qualitativa e quantitativa degli alimenti, l'uso degli additivi nell'industria alimentare e le principali alterazioni e contaminazioni.	La chimica-bromatologia.
3	Conoscere le principali classi di composti tossici presenti nell'ambiente. Essere in grado di organizzare misure di prevenzione e di intervenire nelle situazioni di emergenza.	La tossicologia ambientale: gli inquinanti e il loro meccanismo di azione biologico.
4	Conoscere le principali norme igieniche per la tutela della salute pubblica. Conoscere la legislazione nazionale ed europea riguardante la produzione, il consumo e il commercio dei prodotti alimentari.	Le politiche e le istituzioni europee: norme comunitarie nel settore degli alimenti. L'igiene e la legislazione degli alimenti.
5	Essere in grado di gestire i sistemi di qualità, conoscere la metodica HACCP nonché gli standards europei specifici per il settore alimentare IFS (international food standard) e BRC (british retails consortium).	I sistemi di qualità e di certificazione nel sistema alimentare.
6	Conoscere gli elementi essenziali per la salute umana e il limite di insorgenza dei fenomeni di tossicità per la presenza eccessiva di ioni metallici (inquinamento). Saper individuare a livello di processo i materiali per ridurre i fenomeni di inquinamento da ioni metallici.	I microelementi e i contaminati inorganici.

**Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)**

	<b>obiettivi competenze</b>	<b>aree di sapere</b>
1	Essere in grado di comunicare, lavorare e relazionarsi all'interno di un gruppo di lavoro attraverso tecniche di comunicazione; saper organizzare e gestire gruppi di lavoro per le finalità aziendali poiché ne conosce l'organizzazione.	La cultura d'impresa, La gestione delle risorse umane, la comunicazione interpersonale, il lavoro di gruppo.

**Durata minima (ore): 565****Requisiti di ingresso**

Titoli di istruzione	Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i	Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione
----------------------	---	--

a)	<b>ISTRUZIONE SECONDO CICLO:</b> (titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale))		Iscrizione Università degli Studi corso di laurea di 1° livello.
----	---	--	--

### **Sbocchi occupazionali**

\*Aziende di produzione di alimenti; Aziende di produzione di bevande; Aziende di distribuzione commerciale di prodotti alimentari; Società e studi professionali specializzati in sistemi di certificazione di qualità.

### **Professionalità docente**

\*Professori universitari; ricercatori con esperienza specifica nel settore; esperti del settore.

### **Attrezzature e sussidi didattici**

\*Laboratorio attrezzato per analisi dei prodotti alimentari con l'uso di: gas cromatografi, HPLC, spettrometri di massa con vari sistemi di ionizzazione e di rivelatori, spettrometri ad assorbimento atomico.

### **Note**

\*Il profilo è all'interno di un modulo professionalizzante che rilascia 43 crediti formativi universitari (C.F.U.). Sono previste 510 ore di autoformazione.